◆より良い農作業環境を見る・知る・つくる

SPACE

スペース

2012年
Vol.35
Summer

【山形県山形市】日本一の芋煮会フェスティバル
毎年、9月の第1日曜日に山形市内で開催される「日本一の芋煮会フェスティバル」。何といっても目を引くのは、重機を用いて直径6mの大釜で芋煮を作る風景です。まず大鍋に6tの水を沸かし、そこに里芋3t、牛肉1.2t、コンニャク3,500枚、ネギ3,500本、醤油700ℓ、隠し味に日本酒50升、砂糖200kgを投入して煮立てます。こうしてできる芋煮の量は約3万食です！（写真提供：山形市観光協会）

おかげさまで大好評！
次世代乾燥機「ウインディ ネックス」

- ●新製品速報／「6次産業化」の強い味方！　色彩選別機特集
- ●あなたも始めてみませんか？　手軽にできるコイン精米機「こめ太郎」でのサイドビジネス！
- ●副業に最適！　農産物コイン販売機「朝市くん」の設置事例紹介
- ●Zoom up ユーザー訪問／群馬県渋川市赤城町　髙井 眞佐実さん
- ●新製品情報　木質ペレットストーブ「ほのか」／ペレット温風暖房機 PWH-11600
- ●乾燥機の掃除・点検をお願いします

株式会社 山本製作所

チャレンジ25
未来が変わる。日本が変える。
株式会社山本製作所はチャレンジ25キャンペーンに参加しています。

FOOD ACTION NIPPON

おかげさまで大好評！

新型ハイパー乾燥機 ウインディ ネックス

昨年11月に発売を開始した山本製作所の新型ハイパー乾燥機「ウインディ ネックス」が大きな注目を集め、穀物用乾燥機の世界に新風を巻き起こしています！

賢く、省エネの「スマート乾燥」。

- 省エネ性向上
- 使いやすい
- 低価格化

クラス最高の性能

windy ウインディ ネックス NEXT

ココが違う・1

送風機をインバータで制御し、全量域で最適な乾燥を実現

ココが違う・2

ムダな電力と燃料を抑えた省エネ乾燥を実現

電力消費量 最大35%削減！
（当社同クラス機比）

燃料消費量 最大15%削減！
（当社同クラス機比）

ココが違う・3

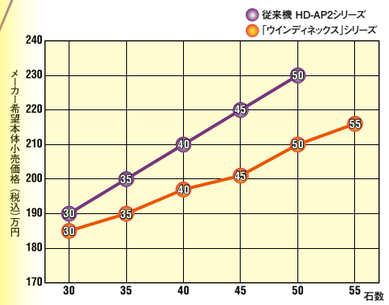
より使いやすくしました

業界初！
人が近づくと操作部のLEDライトが自動で点灯！

ココが違う・4

機能を高め、低価格化を実現

従来の価格でワンランク上のモデル



HD-55AR（55石）／**HD-50AR**（50石）／**HD-45AR**（45石）／**HD-40AR**（40石）／**HD-35AR**（35石）／**HD-30AR**（30石）

NEWS FLASH

新商品速報

「6次産業化」の強い味方!! 色彩選別機特集

農林水産省では昨年度に続き、平成24年度も6次産業化推進整備事業を公募※しました。生産者が生産・加工・流通（販売）を一体化して農産物の付加価値を高め、所得の向上を図ることを目的とした6次産業化推進策は、これからの日本の農業を守る重要な政策の一つとなっています。

山本製作所の色彩選別機は、この事業の補助対象機でもあり、農業の6次産業化をサポートいたします。

大流量処理！しかも低価格！

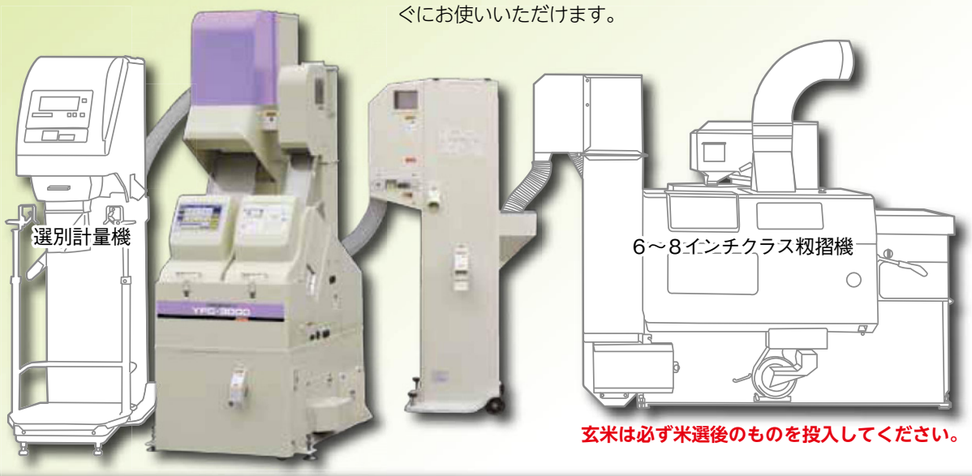
待望の大型色彩選別機登場

YFG-3000（玄米専用）
処理能力：600～3,200kg/h（玄米）

特長❶
大流量処理の実現で籾摺ラインへの設置・連続運転ができます。

特長❷
昇降機、タンク、ホッパを含んだ一体構造のため、設置するだけですぐにお使いいただけます。

特長❸
フルカラーCCDカメラの搭載で微妙な色合いの差を判別できます。



玄米は必ず米選後のものを投入してください。

小型・低価格機新登場！

高精度・高安定選別の 色彩選別機 カラレックス

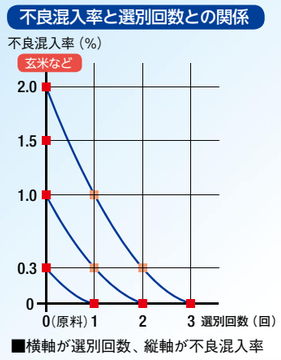
エアコンプレッサ不要 **CLX-152DF**
（玄米・白米用）
処理能力：150kg/h（玄米）

特長❶
独自のロールフィーダが原料を的確に選別。
摩擦の影響がない安定した選別を実現しました。

特長❷
操作性とメンテナンス性が良く、高さを抑えた簡単な構造です。

特長❸
流量と感度を調整するだけの簡単操作です。

不良混入率と選別回数との関係



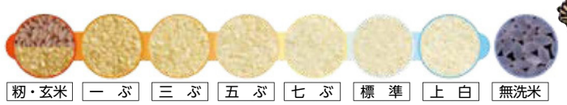
■横軸が選別回数、縦軸が不良混入率

※平成24年度の6次産業化推進整備事業の公募期間は7月3日で終了しています。
詳しい情報は、農林水産省のホームページ（http://www.maff.go.jp/j/soushoku/sanki/6jika.html）でご覧いただけます。

あなたも始めてみませんか？

手軽にできる「こめ太郎」でのサイドビジネス！

商品の仕入れが必要なく、手軽に手堅く現金収入を得られるサイドビジネスとして根強い人気があるのが、コイン精米機です。
副業に、資産運用に、遊休地活用に、
山本製作所の「こめ太郎」でコイン精米機ビジネスを始めてみませんか？



10.4インチフルカラー液晶タッチパネル搭載で、さらに管理しやすくなりました（400Tシリーズ）

業界最安値で「一ぶづき」から「無洗米」のこだわり精米を実現（400Bシリーズ）

玄米だけでなく、籾からも精米できます（400HT/400HBシリーズ）

従来機より1kWの省エネを達成。業界で一番の省エネ機です

1日8人以上の利用で収益が出ます！　◆1ヶ月の収益シミュレーション◆

[条件]

①**投資金額**：4,200,000円(税込)と仮定する
※電源工事、据付工事、オプション等は除く。

②**電気料金**：東北電力の料金を基準とする(2012年5月末現在)

③**使用条件**：1人あたり30kgを精米（300円使用）
1ヶ月30日稼働とする

	経費科目		金額	備考
固定費	減価償却費		50,000円	※1
	電気料金（基本料金）	200V	7,248円	※2
		100V	630円	※3
	固定費金額		57,878円	
変動費	電気料金（従量料金）		収入の5%	※4
	機械補修費		収入の5%	※5
	変動費金額		収入の10%	

減価償却後（8年目以降）は、減価償却費がかかりません。上記グラフの利益/月の金額に**¥49,375を足した金額**が8年目からの収益となります。

※1 償却期間は7年(定額法で計算)　※2 200V基本料金1,208円（東北電力)×6kW　※3 100V基本料金630円 20A　※4 200V・100Vの従量料金
※5 消耗部品代含む　※基本料金は、平成24年2月現在のものです。

「コイン精米機ビジネス」の専用ページで収益シュミレーションができます！

「こめ太郎」の専用ホームページを立ち上げました。 山本　こめ太郎 [検索] クリック！

製品の詳しい情報をはじめ、設置・運営までの流れを紹介しているほか、収益シミュレーターを用いて収益予測もできるしくみになっています。詳しくは、最寄の営業所までお尋ねください。

農産物
コイン販売機

朝市くんの設置事例紹介

副業に最適！

手間いらずで、すぐに商売が始められるところがいいですね！

滋賀県
北川 賢一さん

以前からコイン精米機ビジネスをしているのですが、糠を漬物用に持ち帰るお客様が意外に多いんです。そこで「コイン精米所に塩を置いたら売れるのではないか」と考え、コイン販売機を設置し、塩を販売することにしました。

販売している塩は、ブランド品の天日塩などです。塩は入れっぱなしでも腐らないので安心です。

コイン精米機は設置当初、月12～13万円の売上がありましたが、「朝市くん」はお客様へのサービスのようなもの。わずらわしい施工も必要なく、手間いらずですぐに商売が始められるところがおススメです。

「朝市くん」の特長
- ●誰でも簡単に取り扱いができます。
- ●換気扇（100V電源）付きで、庫内の温度上昇を防ぎます。
- ●換気扇を使用しない場合は、ポン置きで設置できます。

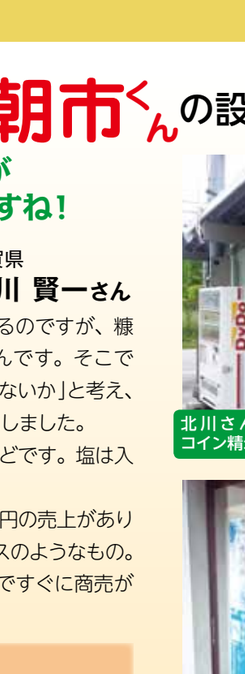
「おつけものに塩をどうぞ」の宣伝文が添えられた「朝市くん」。

屋内型コイン精米機「こめ丸」。

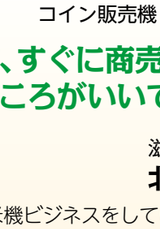
乾燥機使用後のメンテナンス

詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

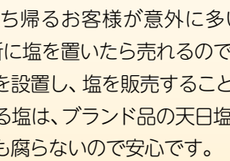
必ず、電源コードを抜いて作業をしてください。



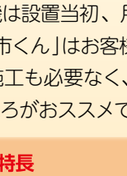
送風機内部の掃除
送風機ダクトを外して送風機内部のホコリをブロワやエアガンで吹き飛ばしてください。



ストレーナに灯油をためて保存する

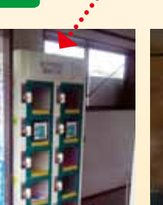


燃料タンクのコックを閉める



バーナ周りの掃除／風胴金網の掃除
金網が詰まっていると風の流れが悪くなり、乾燥効率が落ちてしまいます。

シャッタベルト、下スクリューの掃除
下スクリューの掃除の際は、あらかじめシートなどを敷いておくと後片付けがラクです。



昇降機下部の掃除
昇降機下部の大きなフタを開けられるのでラクに掃除ができます。

乾燥機の点検の仕方がビデオで観ることができます！
山本製作所のホームページでは、下記URLに乾燥機の点検ビデオを掲載しています。
http://www.yamamoto-ss.co.jp/product/mv_tenken/kansouki/

Zoom up ユーザー訪問

ソバ専作が評価され 農林水産大臣賞を受賞

「色、香り、味の三拍子揃ったソバ作りがテーマ。山本製作所さんに協力してもらい、ソバ乾燥のさまざまなデータを収集し、高品質乾燥に活かしています」

ソバ栽培の生産者に転身して８年目。東京出身の髙井眞佐実さんは、独自に「夏ソバ」の栽培法を確立して「秋ソバ」との二期作を実現、全国でも希なソバ栽培の専業となった。この常識では考えられない髙井さんの挑戦を伺った――。

群馬県渋川市赤城町
赤城深山ファーム代表 **髙井 眞佐実**さん（61歳）

蕎麦打ち職人からの高い評価が何よりうれしい。高品質のソバ作りの決めては栽培技術と乾燥法です。

ゼロから始めたソバ栽培

「ソバは自然乾燥が良い、というのは嘘。色ムラができて香りもそれほどたちません。栽培についても痩せた土地でもできるといわれていますが、品質の良いソバを作ろうと思ったらきちんと土づくりをしなければダメです」とはっきりと主張するのは、赤城深山ファームの代表、髙井眞佐実さんです。

髙井さんは以前、20年ほどお蕎麦屋さんを営み、そのあと奥様の実家の造園業を手伝っていました。そのときに、製粉会社の社長に「ソバを栽培してみないか」と誘われたのが就農のきっかけ。「高品質のソバ粉をめざして原料のソバ作りから始める、という新しい試みに魅力を感じ、二つ返事でお引き受けしました」。栽培したソバは製粉会社が全量買い取るという好条件も、髙井さんを後押ししました。

とはいえ、ソバの栽培はおろか、農業に関してはまったくの素人でツテもない髙井さん。文献を読みあさるなど独学でソバの栽培を学ぶことから始めるゼロからのスタートでした。幸い、農地についてはお母様の故郷である群馬県の川場村や沼田市で計3ha借りることができました。こうして髙井さんのソバ作りの挑戦が始まりました。2005年のことです。

ソバの風味を落とさない乾燥

「最初は失敗の連続ですよ。ほとんど収穫できない畑もありました。そこで、播種日や施肥した肥料の種類・量、収穫日、収穫量など畑ごとに細かく作業日誌をつけ、そのデータを次の栽培に活かしていきました」。こうした地道な努力の甲斐あって髙井さんの栽培技術は年々向上、2006年から夏ソバの栽培にも挑戦して二期作に取り組み、収量、栽培面積とも飛躍的に拡大していきました。

「昨年は渋川市の赤城山麓を中心に40haにまで増え、反収も夏ソバで98kg、秋ソバで123kgになりました」。全国のソバの平均反収は57kgほどですから、髙井さんの反収がいかに多いかがわかります。2011年度全国ソバ優良生産表彰事業で最高賞の「農林水産大臣賞」に輝いたのも、こうした高い栽培技術に支えられた“ソバ専作”が認められたからです。

「ただ上手に栽培しても乾燥の仕方が適切でなければソバの品質は台無しになってしまいます」と髙井さんは言います。「大切なのは、風の力を利用して、風味を落とさないように乾燥させることです」。そのため、髙井さんは1次、2次（仕上げ乾燥）と2回乾燥機にかけ、1時間に0.2%水分を落とすよう時間をかけて乾燥しています。そして、ソバの水分を均一化させ、理想の15.5%になるように仕上げています。

「いろいろな乾燥機を私なりに比べてみましたが山本の乾燥機がベストでした。この乾燥機が、ソバの品質を決定する大きな力となっているのです」。

▲赤城山麓に広がる赤城深山ファームのソバ畑。従業員は髙井さんを含め４人。「今年は50haに拡大する予定です」。

▲髙井さんはソバを生もの扱いし、刈取りもグレンタンクではなくネット袋で収穫している。

▲乾燥機は21石、27石、30石の山本遠赤乾燥機3台。「今年、4台目となる30石の汎用遠赤乾燥機を新たに導入します」。

▲乾燥したソバは品質を保つため、低温貯蔵庫に入れられる。

取材先募集中!!
このユーザー訪問のコーナーにご登場いただける方を大募集中です。お申し込みは、同封のアンケートハガキにてご連絡いただくか、最寄りの営業所、ご購入先へご連絡下さい。たくさんの応募お待ちしてマ～ス！

新 製 品 情 報

新型木質ペレットストーブ ほのか

木質ペレットストーブは、森林の間伐材や製材時に発生するかんな屑などを原料にしてできる「木質ペレット」を燃料とした、環境に優しいストーブです。

業界初　高気密住宅対応型　足元あったか温風下吹き出し

山形エクセレントデザイン2011
エクセレントデザイン賞 受賞

暖房のめやす（寒冷地）
木造：19畳
コンクリート：29畳

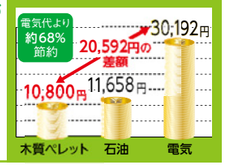
■型式：PS-711F
■給排気方式：
強制給排気型（FF型）
■タイマー機能付
■側面カバーを３色から選べます。

ワインレッド　黒　オレンジ

安 石油ストーブ・電気ストーブと比べて、燃料代がこんなにお得です。

燃料価格
■木質ペレット：45円/kg
■石油：90円/ℓ
■電気：23円/kW
※1ヶ月＝1日8時間×30日稼働　※比較は当社比
※燃料価格は地域によって異なります。

1ヶ月の使用量比較



減 木質ペレットは、カーボンニュートラルで二酸化炭素を増やさない地球に優しい燃料です。

二酸化炭素排出量のめやす
石油ストーブ使用時
■1ヶ月：332kg
■1シーズン：1,664kg　を排出します。
※1ヶ月＝1日8時間×30日稼働
※1シーズン＝5ヶ月

1ヶ月の二酸化炭素排出量比較

「樹木が成長する過程で吸収した二酸化炭素」＝「木質ペレットが燃焼された時に出る二酸化炭素」
ですので、大気中の二酸化炭素が増えません！

農業用ハウスの暖房に木質ペレット温風暖房機が注目されています

木質ペレットを燃料とする、農業ハウス用ペレット温風暖房機がハウス農家の関心を集めています！

新型ペレット温風暖房機
PWH-11600
最大熱出力：100,000kcal/h（116kW）
暖房面積：990～1,320㎡（300～400坪）

特 長
- 電気ヒータ点火方式で、化石燃料を一切使用しません。
- 燃焼部に灰落とし機構を採用。比較的灰分の多いペレットでも連続燃焼が可能です。
- 灰受けの容積アップで灰掃除の回数を大幅に軽減。
- 天井が低いハウスでも設置が可能です。
- 温度管理に便利な４段サーモを標準装備。

農畜産業機械等リース支援事業（施設園芸省エネ設備導入型）の対象機です

明治大学農学部の黒川農場に新型ペレット温風暖房機を寄贈しました

明治大学の創始者の１人が、弊社が本社を置く天童市の出身であることから、同大農学部の黒川農場に新型ペレット温風暖房機を寄贈させていただきました（6月16日）。

ペレット温風暖房機は、農場内に建設された施設園芸用ハウスの暖房用熱源として利用され、燃料となる木質ペレットは、農場内のペレット工場で製造されたものを使用します。

左から、天童市山本市長、明治大学 福宮学長、弊社社長。

黒川農場は、風力・太陽光・木質バイオマスエネルギーを活用し、資源循環型の生産方式による環境共生をテーマに建設されました。

まいごっつお！

※山形弁で「おいしいごちそう」という意味です。

【ふき菓子】

「ふき」を砂糖で煮て乾かすと、お茶請けにピッタリの砂糖菓子ができます。甘くて、ほんのりと「ふき」の風味がする大地の恵みのお菓子です。

材　料

- ●ふき …… 300g
- ●砂糖 …… 100～150g
- ●塩 …… 適量
- ●グラニュー糖 …… 適量

作り方

① ふきの葉を取ったら適当な大きさに切り、塩をまぶして、まな板の上でゴロゴロとこする（板ずり）。
※ふきが潰れないよう、軽く転がす。

② 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、沸騰したら①を鍋に入れ3～5分程茹でる。
※柔らかくなり過ぎないよう、途中で固さをチェック。
※木灰を入れて茹でると、色が鮮やかになる。

③ 茹でたふきを冷水にさらしながら皮をむき、1時間ほど水にさらす。

④ 3～4cmくらいの長さに切る。

⑤ 鍋にふきと砂糖2/3を入れ、10分ぐらい強火で、あとは中火にし、残りの砂糖を少しずつ入れながら煮る。
※ふきから水分が出るので、水は入れない。

⑥ 水分が出なくなり、全体が泡立つようになったら火から下ろす。

⑦ ふきが冷めないうちに、グラニュー糖をまぶし、キッチンペーパーや新聞紙の上に並べて乾燥させたら完成！

ひとロメモ

★乾燥した状態なので、冷蔵庫や缶に入れて長期保存ができる。
★野ぶきの方が香りが強い。
★細いふきでも皮をむく。

みみちゃんの暮らしDE eco

夏の節電対策［家庭編］

資源エネルギー庁では、電力の供給が落ち込んでいることから、夏(7～9月)の平日の9時～20時における使用電力を15%減らす節電協力を呼びかけています。

■使用時間帯を考える
家庭には1000Wを上回る電気製品がたくさんあります。消費電力の大きい電気製品は、できるだけ平日の日中(9時～ 20時)を避けて使いましょう。

■省エネ家電に買い替えを
10年以上使用している冷蔵庫やエアコンは、新しい省エネ家電に買い換えましょう。消費電力が大幅に削減します。

■日よけ対策でエアコンを節電
窓から差し込む日差しをさえぎることで室温の上昇を防ぎ、エアコンを効率よく使いましょう。エアコンの温度を2℃上げると10%の節電効果があります。(経済産業省調べ)

■エアコンの除湿機能は必要なときだけ
エアコンの除湿機能は通常の運転よりも消費電力は高くなります。本当に不快に感じるときだけ使うようにしましょう。

■冷蔵庫の設定を「中」以下に
冷蔵庫の設定を「強」から「中」以下に変えましょう。また、扉を開ける時間をできるだけ減らし、食品を詰め込みすぎないようにしましょう。冷気を逃がさないビニールカーテンを付けるのもオススメ!

■炊飯器の保温機能はできるだけ使わない
炊飯器に残ったご飯は保温せず、冷ましてから冷凍保管しましょう。

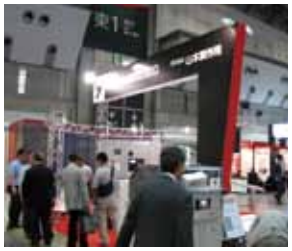
環境にやさしく、しかも節約もできま～す！

山本ホットライン

東京ビッグサイトで開催された「2012NEW環境展」に発泡スチロール減容機「ハイメルター」を出展

去る5月22日～ 25日、東京ビッグサイトで「2012 NEW環境展」が開催され、弊社環境事業部でも出展しました。会期中の延べ入場者数は37万人を超え、環境関連事業への関心の高さがうかがえました。

弊社が出展したのは、発泡スチロール減容機「ハイメルター」。独自の電熱ヒーター方式によって発泡スチロールを自動で減容し、良質な再生材料に成型するリサイクル機です。すでに多くの企業への納入実績があり、実機をデモンストレーションした展示ブースには説明を求める入場者があとを断ちませんでした。



▲実機のデモンストレーションが注目を集めました。

編集後記

昨秋、販売を開始した新型ハイパー乾燥機『ウインディ ネックス』がおかげさまで高い評価をいただき、人気を呼んでいます。今年もいよいよ乾燥機シーズンの本番。次号では『ウインディ ネックス』を導入なさったお客様をお訪ねし、感想をお聞きできればと考えています。

ホームページからカタログ請求ができます。
また「お問い合わせ」窓口もありますのでお気軽にアクセスのうえ、ご利用ください。

［URL］
http://www.yamamoto-ss.co.jp/

情報誌「SPACE」の送付先変更はコチラ➡

同封したハガキでも変更できます!

編集・発行／株式会社山本製作所 スペース係
本社：山形県天童市　東根事業所：〒999-3701 山形県東根市大字東根甲5800-1　電話：0237-43-3411　FAX：0237-43-8830